

Oleificio Alto Tordino *l'olio che nasce dal Gran Sasso*



La raccolta manuale e la giusta maturazione delle olive, molite entro le ore 48 ore successive, utilizzando ancora le macine in pietra, conferiscono al nostro olio extravergine una bassa acidità.

Il sapore dedicato di un fruttato medio consentono il suo ampio utilizzo nella preparazione di qualsiasi pietanza, sia nelle fasi di cottura che aggiungendolo a crudo. Si consiglia di conservarlo in luoghi freschi e al riparo dalla luce per non alterare le sue caratteristiche organolettiche.

CULTIVAR:
leccino, dritta, carboncella e frantoio
ORIGINE:
colline teramane a ridosso del Parco Gran Sasso Monti della Laga (Abruzzo)
ESTRAZIONE:
prima spremitura a freddo
ABBINAMENTO CON CIBI:
ottimo in qualsiasi cucina

Nota bene si garantisce l'assoluta mancanza dell'olio della mosca

OLEIFICIO ALTO TORDINO - VALLE SAN G

www.oleificioaltotordino.it - Tel. e Fax +39.0861.328768

[San Giovanni Rotondo](http://www.booking.com) www.booking.com

Alberghi a San Giovanni Rotondo. Con foto e descrizioni dettagliate.

[Olio Extravergine d'Oliva](http://www.oliidotscanamerlini.it) www.oliidotscanamerlini.it

100% Toscano di Nostra Produzione Vendita Diretta e Vendita on Line!

[Oliveoilequipment](http://www.oliveoilequipment.com) www.oliveoilequipment.com

annunci vendita nuovo e usato macchinari per produzione olio

[Vendita Olio Extravergine](http://www.altosalentoextra.com) www.altosalentoextra.com

di Puglia, Olio D'oliva del Salento Vendita diretta dal Produttore